

**УДК 637.5(075.8)****О. Лескович, М. Паска**

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Україна

**ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯСА ІЗ СПЕЦИФІЧНИМ РОЗВИТКОМ АВТОЛІЗУ****Leskovuch O., Paska M.****TECHNOLOGICAL ASSESSMENT OF QUALITY MEAT SPETSIFYCHNYM AUTOLYSIS DEVELOPMENT**

М'ясо, як джерело повноцінних білків, є одним з основних продуктів, без якого не можна уявити харчування людини. Специфічними його особливостями є полікомпонентний склад, неадекватність функціонально-технологічних властивостей, неоднорідність морфологічної будови, легка зміна складу і структури під дією зовнішніх факторів.

Врахування цих чинників та усвідомлення сутності перебігу біохімічних, мікробіологічних, технологічних процесів під час оброблення сировини та виготовлення м'ясних виробів, уміння ними керувати зумовлюють високу якість широкого асортименту продукції харчового, технічного, кормового та лікувального призначення, що його виробляє м'ясна продуктивність України.

Підвищення ефективності переробки тварин, виробництва м'ясопродуктів вимагає подальшого вдосконалення існуючих технологій, в тому числі покращення функціонально-технологічних властивостей м'яса, фізико-хімічних характеристик, що визначає поведінку білків при переробці, детальний аналіз поживної цінності яловичини.

Забезпечення якості і збільшення термінів зберігання харчових продуктів є одним із найважливіших завдань сучасної технології.

Якісні характеристики залежать від багатьох факторів, серед яких важливе значення має вихідна сировина. Аналіз якості харчових продуктів, виявлення потенційних ризиків, пов'язаних з їх забрудненням та псуванням, мають базуватися на науковій основі і нових методах дослідження. Тому, на даний час вивчення питання використання м'яса з ознаками PSE і DFD у технології ковбасних виробів (PSE – pale, soft, exudative – бліде, м'яке, водянисте; DFD – dark, firm, dry – темне, тверде, сухе, DCB – darkcuttingbeef – темна на розрізі є актуальним.

Мета даної роботи: провести оцінку якості яловичини NOR, PSE і DFD, які є необхідними при виробництві якісних м'ясних продуктів.

Після огляду туш проводили детальний аналіз показників якості яловичини, при цьому оцінювали зовнішній вигляд, колір, запах, консистенцію, а також відбирали зразки м'язової тканини найдовшого м'яза спини для лабораторних досліджень.

Загальний вміст пігментів визначали в яловичині методом екстрагування з наступним фотоколориметруванням на КФК (довжина хвилі 540 нм) з використанням розчину хлорацетону.

В результаті органолептичної оцінки туш яловичини волинської м'ясної породи було визначено, що за якісними показниками туші, отримані від забою здорових тварин, відрізняються між собою. Тому було визначено три основні групи туш з різними органолептичними показниками. Відповідно до існуючої класифікації туш яловичини за показниками якості вищезазначені три групи туш ми віднесли до яловичини NOR, PSE, DFD якостей.

Важливим органолептичним показником є колір м'яса, який залежить від вмісту пігментів. Визначали загальний вміст пігментів у яловичині, отриманій від тварин різного віку з якістю NOR, PSE та DFD.

Загальний вміст пігментів був найвищим в яловичині якості DFD, а особливо у м'ясі, отриманому від корів –  $21,11 \text{ мг/см}^3$ , тому для такого м'яса характерний темно-червоний колір. Найменше пігментів міститься в яловичині якості PSE: від бугайців віком 18-24 міс. -  $1,88 \text{ мг/см}^3$ , від бугайців віком 24-36 міс. -  $2,09$ , від корів -  $2,71 \text{ мг/см}^3$ , тому для такого м'яса характерний блідо-рожевий колір. Отже, вміст пігментів у яловичині залежить від віку та статі забійних тварин, а також від кольору м'яса.

Подальші дослідження будуть спрямовані на розробку рецептур варених ковбасних виробів із PSE та DFD та